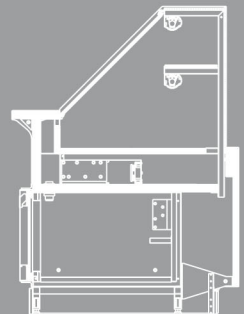
Délice

Instruções gerais para instalação, uso e manutenção

Instructions generales pour l’installation, l’utilisation et l’entretien

General instructions for installation, use and maintenance

A **JORDAO COOLING SYSTEMS** espera servir os seus clientes com produtos de óptima qualidade, sempre com o objectivo de satisfazer as suas necessidades e expectativas. Este equipamento foi desenvolvido de forma a obter os melhores rendimentos, sempre a pensar na segurança e no máximo de economia. Durante toda a fase produtiva existem numerosos e diversos tipos de controlo, sempre a pensar na máxima qualidade. Por esta razão, não são necessários cuidados especiais para as vulgares intervenções de manutenção. Se seguir os nossos conselhos e as instruções por nós dadas neste manual, obterá o máximo de rendimento durante um largo período de tempo.
Mais uma vez agradecemos a sua preferência.

La **JORDAO COOLING SYSTEMS** veut servir ses clients avec des produits d'excellente qualité, toujours avec l'objectif de satisfaire ses nécessités et espérances. Cet équipement a été développé de forme à obtenir les meilleurs résultats, en pensant toujours à la sécurité et pour donner le maximum économie. Pendant toute la phase productive existe nombreux et divers types de supervision, en pensant toujours à la maximum qualité. Pour cette raison, ils ne sont pas des nécessaires spéciaux soins pour les interventions vulgaires de l'entretien. Si vous suivrez notre conseil et les instructions en ce manuel, vous obtiendrez le maximum de performance pendant un large période. Une fois de plus nous remercions votre préférence.

The **JORDAO COOLING SYSTEMS** expects to serve its customers with products of excellent quality, always with the purpose to satisfy its necessities and expectations. The unit was developed of form to get the best performances, always thinking about the security and to give the maximum economy. During all the productive phase exists numerous and diverse types of controls, always thinking about the maximum quality. For this reason, special cares aren't necessary for the vulgar interventions of maintenance. If you follow our advices and our instructions in this manual, you will get the maximum performances during a wide period of time. One more time we thank you for your preference.

Fabricante / Fabricant / Manufacturer

JORDAO COOLING SYSTEMS
Parque Industrial de Guimarães, Pav.E1
4801-910 Guimarães - Portugal

Tel.: 351.253.470 700 Fax: 351.253.470 750
Internet site: www.jordao.com e-mail: geral@jordao.com

Modelo / Modèle / Model

Vitrina Delice
Vitrine Delice
Delice Unit

Nº de série / Nº de série / Serial number

Índice / Index / Index

PORTUGUÊS

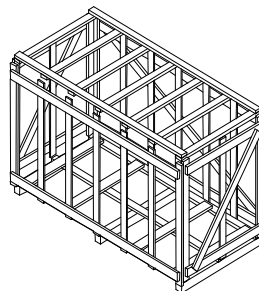
FRANÇAIS

ENGLISH

Embalagem

- Estes equipamentos são fornecidos com embalagem, para que não sejam danificados durante o transporte. A embalagem é formada por uma palete de madeira, que serve de base, e por plástico com bolhas que envolve o equipamento, protegendo-o da intempérie e de eventuais choques e colisões.

- Dos casos em que os clientes nos solicitarem, estes equipamentos poderão ser embalados com grades de madeira, obtendo-se assim uma maior protecção e um possível empilhamento.

- Respeite sempre as indicações da embalagem.

Desembalagem

- Remova o plástico com bolhas que envolve o equipamento e, com a ajuda de um porta-paletes, levante-o e retire a palete de madeira.

- Verifique a integridade do equipamento e se existe a marca CE, e, em caso de dúvida ou se suspeitar de alguma anomalia, não utilize o equipamento e contacte o seu fornecedor.

Embalagem após o uso

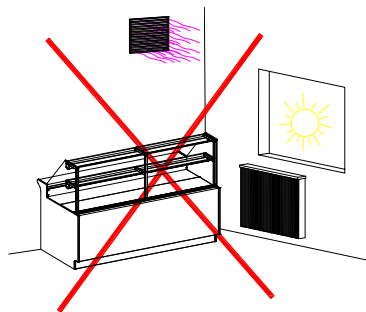
- Quando prever que o equipamento não vai ser utilizado durante longos períodos, deverá conservá-lo na sua embalagem original, em local apropriado e protegido da intempérie.

- Para evitar a corrosão e para melhor conservar o equipamento, antes de o embalar deverá lavá-lo com água morna com 5% de detergente neutro e depois seque-o com um pano macio. Limpe também o condensador, com a ajuda de uma escova macia e um aspirador.

Localização

- Instale o equipamento numa área limpa e desimpedida, longe de fontes de calor (por exemplo radiadores, incidência de raios solares e fornos) e correntes de ar (por exemplo saídas de ar condicionado e ventiladores) e sempre em locais onde não haja projecção de água (chuva, etc.).

- Não instale o equipamento em ambientes onde a temperatura seja superior a 25 ºC e a humidade relativa a 60%.

- Este equipamento não está preparado para trabalhar em ambientes perigosos, com risco de fogo, explosão ou radiação.

Manuseamento

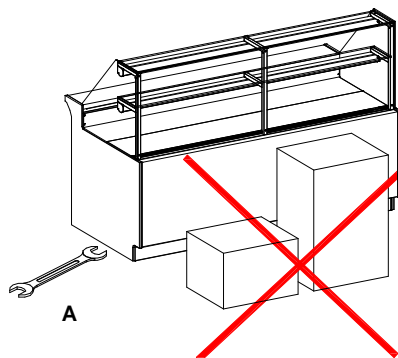
- Assegure-se que o equipamento se encontra sempre nivelado e na posição correcta de funcionamento.

- Para mover o equipamento, recorra à ajuda de um porta-paletes.

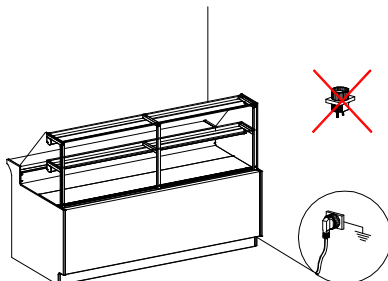
- Nunca levante o equipamento pelos laterais decorativos.

- Coloque o equipamento no local, para que a grelha de respiro do grupo compressor e toda a área circundante não fique obstruída, para permitir uma perfeita circulação do ar.

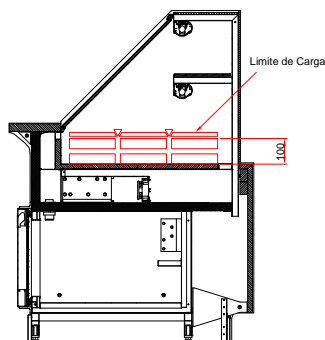
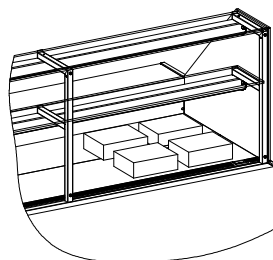
- Faça o nivelamento do equipamento, usando para o efeito os pés niveladores, com a ajuda de uma chave de bocas (A).

- Retire sempre as películas de PVC que protegem as chapas.

Prevenção eléctrica

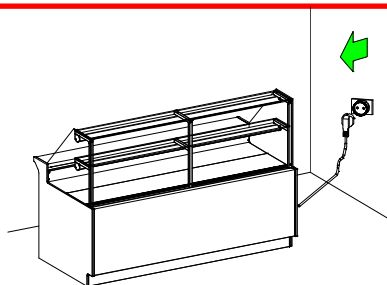
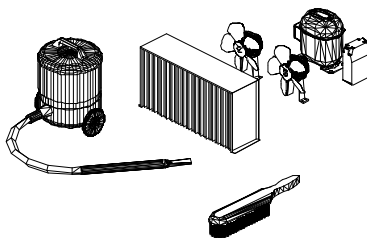
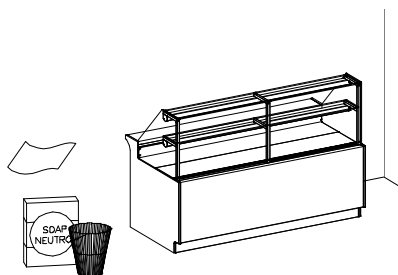
- Não use o equipamento ligado a fichas múltiplas.
- Todos os equipamentos são projectados para trabalhar com uma tensão de 230V~/50Hz ou 115V~/60Hz no caso deste estar preparado para esses valores de alimentação. O circuito de alimentação deve ter fio terra, assim como um sistema de protecção (disjuntor, disjuntor-seccionador, fusíveis, etc.) apropriado à potência do equipamento. Tenha particular atenção às extensões que têm que estar em boas condições e terem as mesmas características das tomadas fixas de parede, incluindo o fio terra.

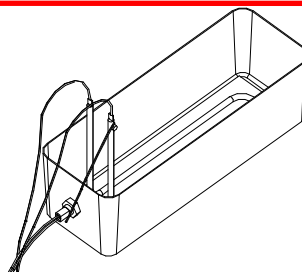
- Rejeitamos qualquer tipo de responsabilidade caso estas regras não sejam respeitadas.

Carregamento

- Antes de carregar produtos no equipamento é necessário fazê-lo trabalhar pelo menos uma hora com a luz apagada e com as portas acrílicas fechadas (se existirem).
- Distribua os produtos de forma a deixar espaços entre eles, permitindo assim que o ar frio circule perfeitamente.
- Nunca encoste produtos às grelhas de insuflação/aspiração do ar, de forma a permitir a perfeita circulação do ar, tanto sobre os produtos assim como no evaporador.

- Coloque sempre os produtos no equipamento a uma temperatura próxima da de utilização. Lembre-se que se trata de um equipamento de conservação.
- Não carregue exageradamente o equipamento, cumpra o **limite de carga**.

Manutenção

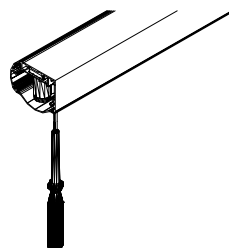
- Verifique periodicamente o estado de conservação do cabo de alimentação e da tomada eléctrica. No caso de estarem danificados, chame a assistência técnica.

- Antes de iniciar qualquer operação de limpeza desconectar sempre o equipamento do seu circuito de alimentação.

- Pelo menos uma vez por mês deve limpar o condensador, com ajuda de uma escova macia e um aspirador. O pó e o cotão impedem a boa circulação do ar. Um condensador sujo diminui as performances do equipamento e aumenta o consumo de energia.
  Para aceder ao condensador, retire a grelha de protecção do grupo compressor, limpe-o com cuidado, evitando tocar nos outros componentes, voltando-a a colocar posteriormente.

- Para uma boa conservação do equipamento, deverá limpá-lo periodicamente, procedendo da seguinte forma:
  - Desconecte o equipamento do seu circuito de alimentação.
  - Retire os produtos.
  - Lave o equipamento com água morna com 5% de detergente neutro.
  - Seque com um pano seco macio. Evite deixar resíduos.
  - Limpe os vidros usando um detergente apropriado.
  - Em nenhuma circunstância use álcool, metileno, essências e solventes pois podem danificar os plásticos e as tintas.

Sistema automático de evaporação de água

- Se o seu equipamento tiver um sistema automático de evaporação da água de descongelação (kit com resistência eléctrica), convém verificar periodicamente a aparadeira, pois pode mesmo assim conter águas residuais, que juntamente com pó e gorduras pode fazer com que seja necessário proceder à sua evacuação e limpeza.

Substituição de lâmpadas

- Desconecte o equipamento do seu circuito de alimentação.

- Retire a protecção acrílica com ajuda de uma chave de fendas (não forçar para não partir).

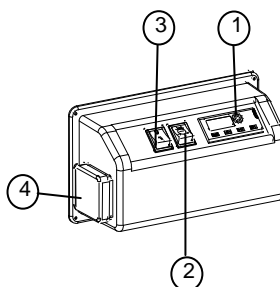
- Retire a lâmpada dos suportes e substitua-a. O interruptor encontra-se no painel de comandos.

Equipamentos com unidade condensadora por ar montada à distância

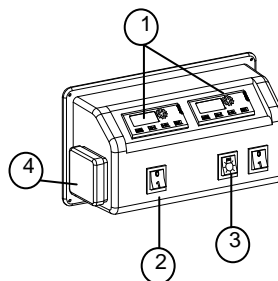
- Se o equipamento tem a unidade condensadora montada à distância todos os conselhos referentes ao arejamento do grupo incorporado na vitrina deixam de ser válidos, no entanto continuamos a aconselhar a montagem da unidade condensadora num local fresco e com uma boa circulação de ar. Todos os outros conselhos e cuidados devem continuar a ser respeitados, de modo a serem obtidas todas as performances para que os equipamentos foram projectados.

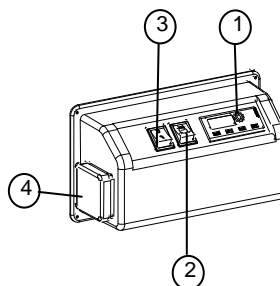
Comandos

Na parte posterior do equipamento encontra-se o painel de comandos e o quadro eléctrico no interior do compartimento do grupo compressor. Não retire a tampa (excepto no caso da limpeza do condensador).

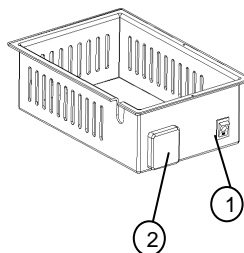
Para as versões:
DRS – Vitrina Delice Refrigerada Superior
DRSV – Vitrina Delice Refrigerada Superior Ventilada

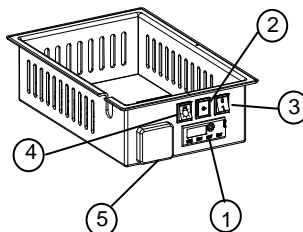
1. Controlador digital LDU 15
2. Interruptor de iluminação
3. Interruptor geral (1/O)
4. Tomada 10-16 A

DRT – Vitrina Delice Refrigerada Total
DRTV – Vitrina Delice Refrigerada Total Ventilada
DRTTR – Vitrina Delice Refrigerada Total com Tampo Refrigerado
DRSSL – Vitrina Delice Refrigerada Total Saladas

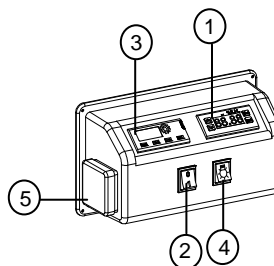
1. Controlador digital LAE LDU 15
2. Interruptor geral (1/0)
3. Interruptor de iluminação
4. Tomada 10-16 A

DBM – Vitrina Europa Banho - Maria

1. Controlador digital LAE LTR 15
2. Interruptor de iluminação
3. Interruptor geral (1/O)
4. Tomada 10-16 A

DN – Vitrina Delice Neutra

DNA – Vitrina Delice Neutra Aberta
DP – Vitrina Delice Padaria

1. Interruptor da iluminação
2. Tomada 10-16 A

DTA – Vitrina Delice Tampo Aquecido

1. Controlador digital LTR 15
2. Sinalizador de resistência
3. Interruptor geral (1/0)
4. Interruptor de iluminação
5. Tomada 10-16 A

DRCH – Vitrina Delice Refrigerada Chocolates

1. Higróstato ELIWELL 912/R
2. Interruptor geral (1/0)
3. Controlador digital LDU 15
4. Interruptor de iluminação
5. Tomada 10-16 A

Instruções de funcionamento do controlador digital LAE LDU 15 / LAE LTR 15

Estes controladores permitem fazer a regulação da temperatura e da descongelação do sistema de refrigeração.

Set point:

A visualização do Set point que representa a temperatura de comutação On/Off do circuito de refrigeração, efectua-se premindo a tecla set. Para modificar o valor deste, dentro dos limites estipulados na configuração devem ser premidas a tecla set associada a ▶-▶▶ para o incrementar ou a ◀◀-◀ para o diminuir. Quando se solta a tecla set, o novo valor é memorizado.

Temperaturas de funcionamento

Equipamento	Temperatura (ºC)	Classe climática
DRTCG/DRTSG* - Vitrina Delice Refrigerada Total	2 / 5	3M2
DRTVCG/DRTVSG* - Vitrina Delice Ref. Total Ventilada	2 / 5	3M2
DRTTRCG - Vitrina Delice Ref. Total Tampo Refrig.	2 / 5	3M2
DRSCG/DRSSG* - Vitrina Delice Refrigerada Superior	2 / 5	3M2
DRSVCG/DRSVSG* - Vitrina Delice Ref. Sup. Ventilada	2 / 5	3M2
DRSTRCG - Vitrina Delice Ref. Superior Tampo Refrig.	2 / 5	3M2
DRCHCG - Vitrina Delice Refrigerada Chocolates	13 / 15	3S
DRSSLCG - Vitrina Delice Refrig. Superior Saladas	5 / 8	3H
DN – Vitrina Delice Neutra	-	-
DNA – Vitrina Delice Neutra Aberta	-	-
DP – Vitrina Delice Padaria	-	-
DTA – Vitrina Delice Tampo Aquecido	30 / 35	-
DBM - Vitrina Delice Banho Maria	30 / 70	

*** versões com unidade condensadora à distância**

Produtos aconselhados

- Produtos de Pastelaria
- Produtos de Padaria
- Chocolates
- Saladas
- Snack
- Bebidas
- Croissants
- Pizzas

Reciclagem

Quando decidir não utilizar mais o equipamento, ou se desejar substituí-lo, deverá proceder à sua reciclagem de acordo com as normas vigentes.

Antes de proceder à reciclagem do equipamento deverá solicitar a pessoal especializado para recuperar o gás e o óleo do circuito de refrigeração.

Não se esqueça, após o desmantelamento do equipamento, de fazer a segregação dos diversos materiais que o compõem: plásticos, alumínios, borrachas, vidros, metais, etc.

Nota: Aconselha-se a contactar uma empresa especializada neste tipo de serviços.

Situações de emergência

Em caso de incêndio, utilize um extintor de pó químico, apontando o jacto à base das chamas.

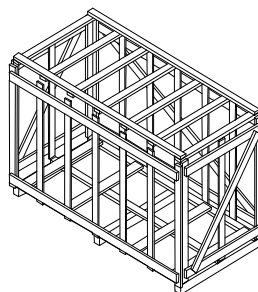
Problemas mais comuns

Problema	Causa possível	Resolução
O compressor não arranca após 2 minutos?	O equipamento não está ligado á tomada de alimentação. O disjuntor que alimenta a tomada está desligado. O equipamento possui alguma avaria.	Ligue o equipamento a uma tomada de 230V~/50Hz ou 115V~/60Hz no caso deste estar preparado para esses valores de alimentação. Ligue o disjuntor. Consulte o agente técnico.
O compressor nunca pára?	Obstrução do condensador com sujidade. Falta de fluído frigorigénio. Controlador digital desregulado ou avariado. O evaporador está bloqueado com gelo.	Limpe o lixo do condensador com uma escova macia e um aspirador. Consulte o agente técnico. Consulte o agente técnico. Efectue uma descongelação manual no equipamento.
O equipamento não atinge a temperatura programada?	Obstrução do condensador com sujidade. Falta de fluído frigorigénio. Excesso de produto exposto. O evaporador está bloqueado com gelo.	Limpe o lixo do condensador com uma escova macia e um aspirador. Consulte o agente técnico. Retire produto e distribua-o correctamente. Efectue uma descongelação manual no equipamento.
As lâmpadas não acendem?	O interruptor da iluminação no painel de comandos está desligado. Avaria nos arrancadores ou lâmpadas fundidas. Avaria no circuito eléctrico do equipamento.	Ligue o interruptor no painel de comandos. Substitua as lâmpadas ou os arrancadores. Consulte o agente técnico.
Há aumento do ruído?	Obstrução do condensador com sujidade. O evaporador está bloqueado com gelo. O compressor está avariado.	Limpe o lixo do condensador com uma escova macia e um aspirador. Efectue uma descongelação manual no equipamento. Consulte o agente técnico.
Há derrame de água?	A aparadeira está cheia. A resistência de evaporação está avariada. O sensor de nível está avariado.	Esvazie a aparadeira. Consulte o agente técnico. Consulte o agente técnico.

Emballage

- Ces équipements sont fournis avec emballage pour qu'ils ne soient pas endommagés pendant leur transport. L'emballage est constitué par une palette en bois qui sert de base et par du plastique à boules qui enveloppe l'équipement en le protégeant des intempéries et d'éventuels chocs et collisions.

- En cas de demande, ces équipements peuvent être emballés avec des treillages en bois, de façon à mieux les protéger et à permettre leur empilement.

- Respectez toujours les indications d'emballage.

Déballage

- Retirez le plastique à boules qui protége l'équipement et à l'aide d'une porte palette levez-le et enlevez la palette en bois.

- Après l'avoir déballer, assurez-vous qu'il n'est pas endommagé et vérifiez s'il y a l'étiquette CE. En cas de doute, ne l'utilisez pas et appelez le vendeur.

Emballage aprés l'utilisation

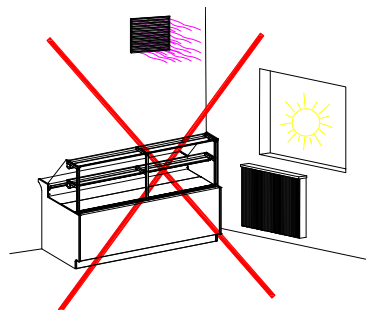
- Si vous prévoyez que l'équipement ne va pas être utilisé pendant longtemps, vous devez le maintenir dans l'emballage originel en lieu convenable et protégé des intempéries.

- Pour éviter la corrosion et mieux conserver l'équipement avant l'emballage lavez-le avec de l'eau tiède avec 5% de détergent neutre et séchez-le avec un chiffon doux. Nettoyez les verres en utilisant un détergent convenable. Nettoyez aussi le condenseur avec une brosse douce et un aspirateur.

Localisation

- Installer l'équipement dans un lieu propre, loin des sources de chaleur et de courant d'air (soleil, ventilateurs, etc.) et où il n'y a pas projection de l'eau (pluie, etc.).

- Ne jamais installer l'équipement dans une ambiance où la température soit supérieure a 25 ºC et l'humidité relative à 60%.

- Cet équipement ne doit pas être implanté dans une ambiance dangereuse (feu, explosion ou radiation).

Maniement

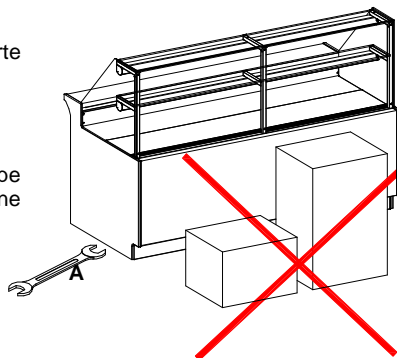
- Assurez-vous que l'équipement se trouve toujours dans la position verticale.

- Pour déplacer l'équipement, veuillez utiliser une porte palette.

- Ne jamais saisir l'équipement par les joues.

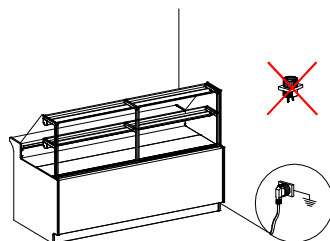
- Ne pas obstruer les grilles d'aération du groupe compresseur. Le groupe compresseur doit avoir une bonne circulation d'air.

- Mettre l'équipement de niveau à l'aide d'une clé (A).

- Enlever toujours les films de protection plastique.

Prévention électrique

- Ne pas brancher l'équipement sur une prise multiple.

- Tous les équipement sont projetés pour travailler avec une alimentation 230V~/50Hz ou 115V~/60Hz dans le cas de l’équipement être préparé pour ces valeurs d’alimentation. Le circuit d'alimentation doit avoir fil de terre et un système de protection (disjoncteur). Avoir particulière attention aux extensions que doivent avoir les mêmes caractéristiques des prises fixes, y compris la connexion du fil de terre.

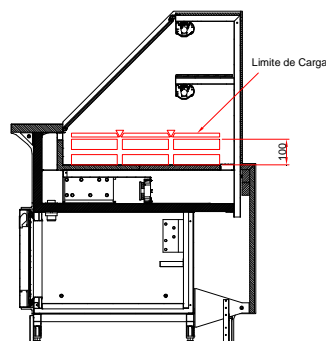
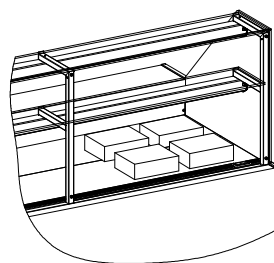
- Nous déclinons toute responsabilité en cas de non-respect de ces consignes.

Chargement

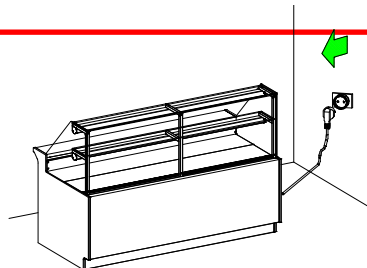
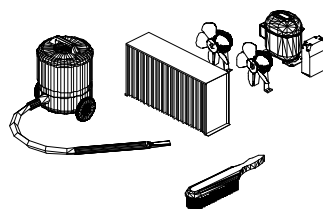
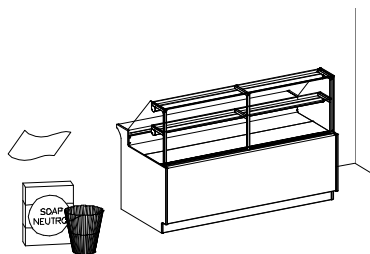
- Avant de charger l’équipement, le laisser descendre en température de service (au moins 1 heure avant du chargement) avec la lumière éteinte et la fermeture coulissante acrylique fermée (s’elle existe).

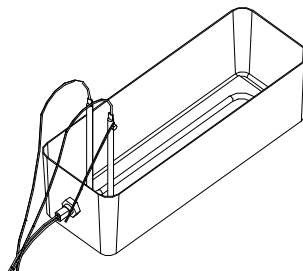
- Placer les produits sur les étagères en laissant des intervalles autorisant la circulation de l'air et évitant les turbulences.

- Ne pas adosser produits aux grilles d'insufflation/aspiration de l’air, de la voie de permettre une circulation de l'air parfaite, autant sur les produits bien que dans l'évaporateur.

- Mettez toujours les produits dans l'équipement à une température à côté de celle à l'utilisation. Rappelez-vous que l'équipement est seulement de conservation.

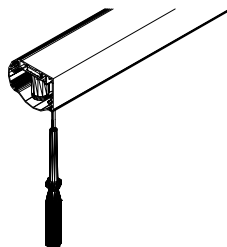
- Ne charger pas trop l'équipement, avoir en attention les **limites de chargement.**

Entretien

- Vérifier régulièrement l'état du câble d'alimentation et de la prise électrique. S'ils sont endommagés, alerter le service technique.
- Débrancher toujours le câble d'alimentation avant de commencer n'importe quel nettoyage.

- Le nettoyage du condenseur doit être effectué au moins une fois par mois, à l'aide d'une brosse ou d'un aspirateur. Un condenseur sale diminue les performances de l'équipement et augmente sa consommation. Pour accéder l'unité du condenseur, retirer la grille de protection, le nettoyer très soigneusement (éviter de toucher d'autres composants) et par fin, mettre la grille en place.

- Pour préserver, celui-ci doit être nettoyé régulièrement de la façon suivante:
  - Débrancher le câble d'alimentation.
  - Retirer les produits.
  - Laver l'équipement à l'eau tiède additionnée de 5% de détergent.
  - Essuyer avec un chiffon sec.
  - Laver les vitres avec un produit adapté.
  - Ne pas utiliser de l'alcool, du méthylène ou de l'essence, ces produits pouvant dégrader les plastiques et les peintures.

Système d'évaporation automatique d'eau

- Si l'équipement est équipé d'un système de ré évaporation automatique des eaux de dégivrage (kit avec résistance électrique), vérifiez régulièrement le bac plastique, parce qu’il peut avoir des eaux résiduelles, qu’ensemble avec de la poussière e des grasses peut obliger à son évacuation et nettoyage.

Remplacement des tubes d'éclairage

- Débrancher l'équipement.

- Avec l'aide d'une clé, de dévisser la protection acrylique.

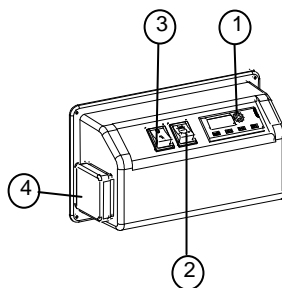
- Dévisser la lampe des supports et la remplacer. L'interrupteur se trouve dans le tableau des commandes.

Équipement avec l'unité de condensation d'air a la distance

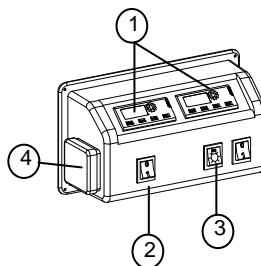
- Si votre équipement a une unité de condensation d’air à la distance, tout l'informe au sujet de la ventilation de l'unité de condensation incorporé n'est plus valide, toutefois nous continuons à persister que l'unité de condensation devrait être placée sur une ambiance fraîche. Tout l'autre informe et des soins doivent être respectés.

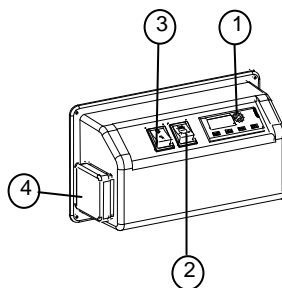
Commandes

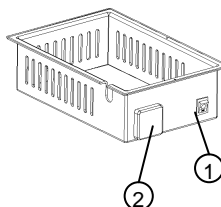
Á l'arrière de l'équipement se trouve le tableau de commande et le tableau électrique. La grille de protection ne doit être retirée (sauf en cas de nettoyage du condenseur).

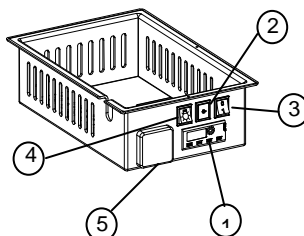
Pour les versions: DRS / DRSV / Réfrigérée Supérieur

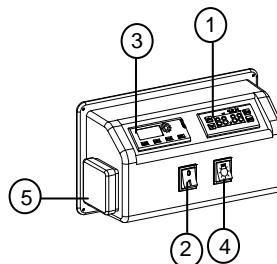
1. Contrôleur digital LAE LDU 15
2. Signalisation du compresseur
3. Interrupteur général (1/0)
4. Prise 10-16 A

Pour les versions: DRT / DRTV / DRS / DRSV / DRTTR / DRSSL / DRSG – Réfrigérée Totale / Réfrigérée Supérieur / Réfrigérée Salades / Avec l'unité de condensation d'air a la distance

1. Contrôleur digital LAE LDU 15
2. Interrupteur général (1/0)
3. Interrupteur d'éclairage
4. Prise 10-16 A

DBM – Delice Bain Marie

1. Contrôleur digital LAE LTR 15
2. Interrupteur d'éclairage
3. Interrupteur général (1/0)
4. Prise 10-16 A

DN / DNA / DP – Delice Neutre / Delice Neutre Ouverte / Delice pour Pain

1. Interrupteur d’éclairage
2. Prise 10-16 A

DTA – Delice Plan d’Exposition Chaude

1. Contrôleur digital LAE LTR 15
2. Signalisation du résisteur
3. Interrupteur général (1/0)
4. Interrupteur d’éclairage
5. Prise 10-16 A

DRCHC – Delice Réfrigérée Chocolat

1. Hygrostat ELIWELL 912/R
2. Interrupteur général (1/0)
3. Contrôleur digital LDU 15
4. Interrupteur d’éclairage
5. Prise 10-16 A

Instructions de fonctionnement du contrôleur LAE LDU 15 / LAE LTR 15

Ce contrôleur permet de régler la température et la décongélation du système de froid.

Set point:

La visualisation du Set point représentant la température de commutation On / Off du circuit de réfrigération, s´effectue appuyant sur la touche set. Pour modifier sa puissance, dans les limites stipulées dans la configuration il faut appuyer sur la touche set simultanément avec la touche ▶-▶▶ pour l’augmenter ou la ◀◀-◀ pour la diminuer. Quand on lâche la touche set, la nouvelle valeur est mémorisée.

Températures de fonctionnement

Équipement	Température (ºC)	Classe climatique
DRTCG/DRTSG* - Vitrine Delice Réfrigérée Totale	2 / 5	3M2
DRTVCG/DRTVSG* - Vitrine Delice Ref. Totale Ventilée	2 / 5	3M2
DRTTRCG - Vitrine Delice Ref. Totale Dessus Refrig.	2 / 5	3M2
DRSCG/DRSSG* - Vitrine Delice Réfrigérée Supérieur	2 / 5	3M2
DRSVCG/DRSVSG* - Vitrine Delice Ref. Sup. Ventilée	2 / 5	3M2
DRSTRCG - Vitrine Delice Ref. Sup. Dessus Refrig.	2 / 5	3M2
DRCHCG - Vitrine Delice Réfrigérée Chocolat	13 / 15	3S
DRSSLCG - Vitrine Delice Refrig. Supérieur Salades	5 / 8	3H
DN – Vitrine Delice Neutre	-	-
DNA – Vitrine Delice Neutre Ouverte	-	-
DP – Vitrine Delice pour Pain	-	-
DTA – Vitrine Delice Plan d'Exposition Chaude	30 / 35	-
DBM - Vitrine Delice Bain Marie	30 / 70	-

*** versions avec l'unité de condensation d'air a la distance**

Produits recommandés

- Produits de Pâtisserie
- Produits de Boulangerie
- Chocolat
- Salades
- Snack
- Boissons
- Croissants
- Pizzas

Recyclage

Si vous décidez de remplacer votre équipement procédez à son recyclage selon les normes en vigueur.

Avant de procéder pour le recyclage de l'équipement il faut faire récupérer le gaz et l'huile du circuit par des spécialistes.

Après la mise à rebu de l'équipement, ne pas oublier de séparer les divers matériaux qui le composent: plastique, aluminium, caoutchouc, verre, métal, etc.

Situations d'urgence

En cas d'incendie, utilisez un extincteur à poudre chimique, en dirigeant le jet vers la base des flammes.

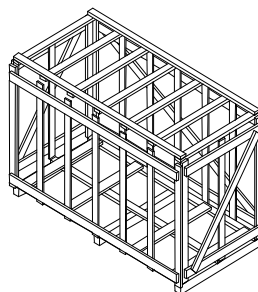
Les problèmes plus communs

Problème	Cause possible	Résolution
Le compresseur ne démarre pas après 2 minutes?	Le câble d'alimentation est débranché. Le disjoncteur qui alimente la prise est éteint. L'équipement est endommagé.	Relier le câble d'alimentation à une prise 230V~/50Hz ou 115V~/60Hz dans le cas de l'équipement être préparé pour ces valeurs d'alimentation. Mettre le disjoncteur en fonction. Contacter l'agent technique.
Le compresseur n'arrête jamais?	Le condensateur est sale. Il manque de fluide. Le contrôleur n'est pas réglé ou est endommagé. L'évaporateur est bloqué avec de la glace.	Nettoyer le condensateur avec une brosse mole ou un aspirateur. Contacter l'agent technique. Contacter l'agent technique. Il faut faire décongélation manuelle dans l'équipement.
L'équipement n'atteint pas la température programmée?	Le condensateur est sale. Il manque de fluide. Excès des produits. L'évaporateur est bloqué avec de la glace.	Nettoyer le condensateur avec une brosse mole ou un aspirateur. Contacter l'agent technique. Retirer quelques produits. Il faut faire décongélation manuelle dans l'équipement.
L'éclairage ne fonctionne pas?	L'interrupteur d'éclairage sur le tableau de commande est éteint. Les démarreurs ou les lampes sont endommagés. Le circuit électrique est endommagé.	Mettre en marche l'interrupteur d'éclairage sur le tableau de commande. Changer les démarreurs ou les lampes. Contacter l'agent technique.
Il y a l'augmentation de bruit?	Le condensateur est sale. L'évaporateur est bloqué avec de la glace. Le compresseur est endommagé.	Nettoyer le condensateur avec une brosse mole ou un aspirateur. Il faut faire décongélation manuelle dans l'équipement. Contacter l'agent technique.
Il y a la flaque de l'eau?	Le plateau de l'eau est plein. La résistance d'évaporation est endommagée. Le senseur de niveau est endommagé.	Vider le plateau. Contacter l'agent technique. Contacter l'agent technique.

Packaging

- All equipments are supplied with packaging, to prevent damage during transport. The packing consists of a wooden palette, which serves as base and by plastic with bubbles surrounding the appliance, to protect it from bad weather and possible knocks and bumps.

- When requested to do so by the client, this equipment can be packed in wooden crates, thereby providing a greater degree of protection as well as the possibility of them being stacked

- Always respect the packaging instructions.

Unpacking

- Remove the plastic with bubbles surrounding the appliance and, with the help of a palette-handler, lift and remove the wooden palette.

- Check the appliance for damage and verify the existence of the EC characteristics label. In case of doubt or if you suspect of some anomaly, do not use the appliance and contact your supplier.

Packaging after use

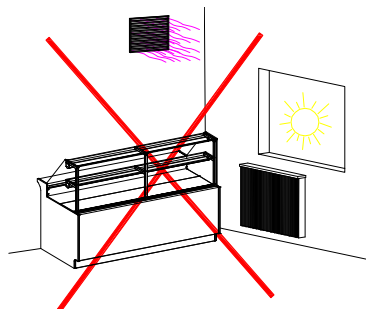
- If it is obvious that the appliance will remain unused during long periods, it should be kept in its original packaging, in an appropriate place, protected from bad weather.

- To avoid corrosion and to better conserve the appliance, after unpacking, you should wash it in lukewarm water with 5% neutral detergent and afterwards dry it with a soft cloth. Also clean the condensing unit using a soft brush and a vacuum cleaner.

Location

- Place the equipment on a flat, clean, level surface, away from sources of heat (radiators ovens, sunlight, etc) and away from draughts (fans air conditioning vents, etc) and always on places without water projection (rain, etc).

- Don't place the equipment on environments where the temperature is greater then 25 ºC and relative humidity then 60%.

- This equipment is not suitable for working on dangerous environments with risk of fire, explosion or radiation.

Handling

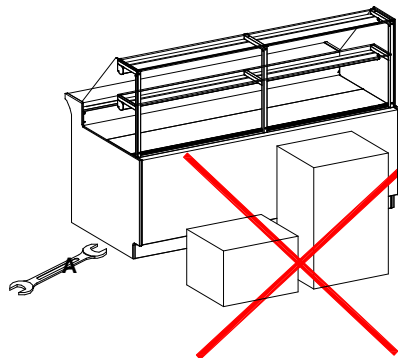
- Always ensure that the equipment remains in the correct functioning position.

- To move the equipment, always use a service lift.

- Never lift the equipment by the side panels.

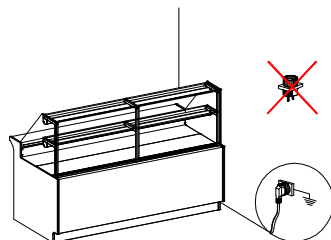
- Place the equipment attending that the compressor group and all the area around cannot be obstructed, to allow a perfect air circulation.

- To level the cabinet accurately, adjust the feet by using a proper spanner only (A).

- Always remove the packaging and the plastic protectors from the plates surrounding the equipment.

Electrical advice

- Do not use multiple connectors or reducers.

- All the equipments are designed to work with a 230V~/50Hz or 115V~/60Hz on the case the equipment is prepared for those alimentation values. The power supply must have an earth connection and a protection device (breaker, breaker-selector). Have particular attention to the extensions that must be in good conditions and must have the same characteristics of the power supply plug, including the earth connection.

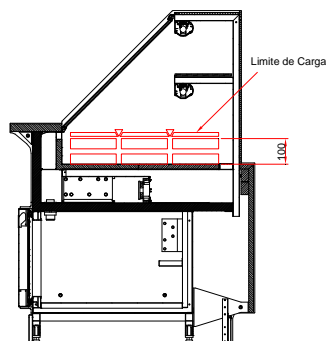
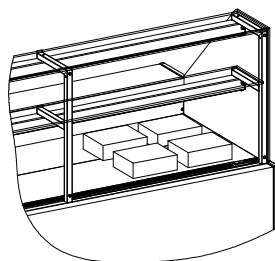
- We disclaim all kind of responsibility due the disrespect of these rules.

Loading

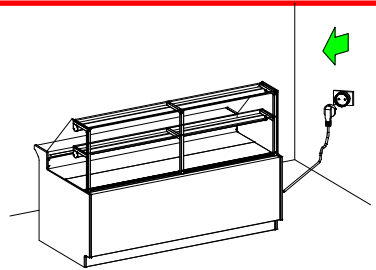
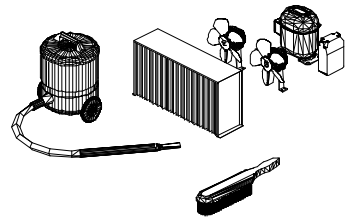
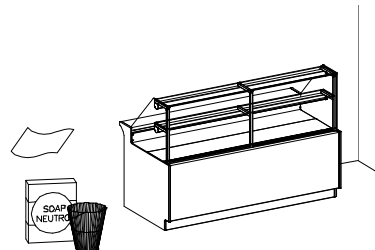
- Before loading the product make work the equipment at least for 1 hour with the lights off and the acrylic running doors closed.

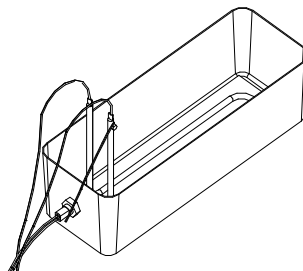
- Distribute the products in way to leave spaces between them, to allow a perfect cold air circulation.

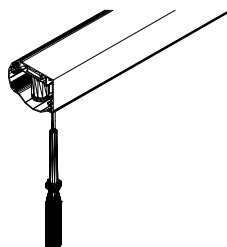
- Never lean products to the insuflation/aspiration air grills, in way to allow a perfect air circulation, as much on the products as well as in the evaporator.

- Always put the products in the equipment at a temperature next to the one to use. Remember that your equipment is only for conservation.

- Do not overload the equipment; be aware of the **loading limit.**

Maintenance

- Periodically check the supply cable and the wall socket. If they are damaged, call qualified assistance.
- Always disconnect the supply cable before starting any cleaning operation.

- At least once a month, clean the condenser unit with a soft brush or a vacuum cleaner. The dust and the fluff obstruct the good air circulation. To reach the condenser unit, remove the protection grill, clean it very carefully (avoid to touch on other components) and put the grill back on is place.

- For a good preservation of the equipment, you'll need to clean it periodically, proceeding as follow:
  - Disconnect the supply cable.
  - Remove the products.
  - Clean all surfaces using warm water with 5% solution of neutral soap.
  - Dry it well using a soft cloth and avoid leaving any residues.
  - Clean the glass area using a proper cleaner.
  - Under no circumstances should alcohol, methylated spirits or solvents be used, because they'll damage the plastics and painted surfaces.

Automatic water defrosting system

- If your equipment has an automatic water defrosting system (kit with electrical resistance) periodically check the water tray, because it may have water, that with dust and grease will make necessary proceed to its cleaning and evacuation.

Lighting tubes replacing

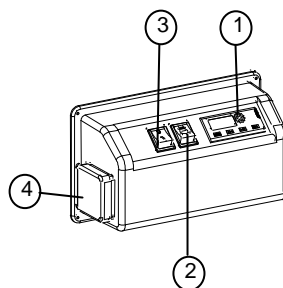
- Disconnect the electric plug of the equipment.
- Release the acrylic protection by using a spanner.
- Release the neon lamp from its support and replace the damage neon lamp. The light switch is on the control panel.

Equipments with remote air condensing unit

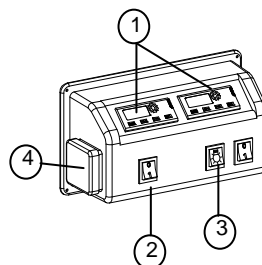
- If your equipment has an air condensing unit at distance, all the advises about the ventilation of the incorporated condensing unit are no longer valid, however we keep adverting that the condensing unit should be placed on a fresh spot. All other advises and cares must be respected.

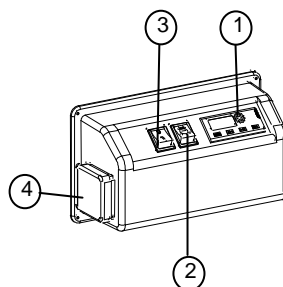
Controls

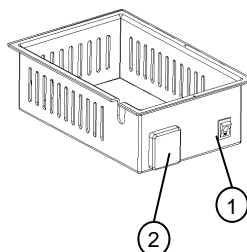
On the back of the equipment are the control panel and the electrical panel. The cover must never be removed (except for condenser cleaning).

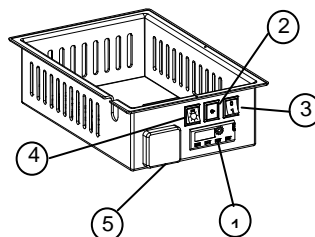
For the versions: DRS/DRSV – Delice Top Refrigeration /

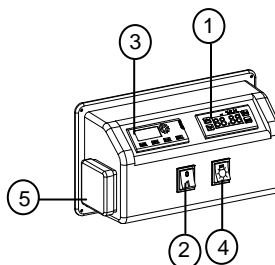
1. Digital Controller LAE LDU 15
2. Light switch
3. General switch (1/0)
4. 10-16 A Socket

For the versions: DRT/DRTV//DRTTR/DRSSL – Delice Total Refrigeration / Delice Cold Deck / Delice Salads Top Refrigeration

1. Digital Controller LAE LDU 15
2. General switch (1/0)
3. Light switch
4. 10-16 A Socket

DBM – Delice Bain Marie

1. Digital Controller LAE LTR 15
2. Light switch
3. General switch (1/0)
4. 10-16 A Socket

DN / DNA / DP – Delice Dry / Delice Dry Opened Under Worktop / Delice for bread

1. Light switch
2. 10-16 A Socket

DTA – Delice Dry heated Deck

1. Digital Controller LDU 15
2. Resistor signalisation
3. General switch (1/0)
4. Light switch
5. 10-16 A Socket

DRCH – Delice Chocolate Refrigeration

1. Hygrostat ELIWELL 912/R
2. General switch (1/0)
3. Digital Controller LDU 15
4. Light switch
5. 10-16 A Socket

Instructions for operating LAE LDU 15 / LAE LTR 15 Digital Control Unit

This control unit governs the temperature control and defrosting of the cooling system.

Set point:

The Set Point is the temperature at which the cooling system cuts in or cuts out. The Set Point can be displayed by pressing . To change its value, within the limits programmed in the Set Up, keep pressed down and at the same time press , to increase or to decrease the temperature. When , is released the new value programmed is stored in the memory.

Working temperatures

Unit	Temperature (ºC)	Climate class
DRTCG/DRTSG* - Delice Unit Total Réfrigération	2 / 5	3M1
DRTVCG/DRTVSG* - Delice Unit Air Forced Total Ref.	2 / 5	3M1
DRTTRCG - Delice Unit Cold Deck Total Refrigeration	2 / 5	3M1
DRSCG/DRSSG* - Delice Unit Top Refrigeration	2 / 5	3M1
DRSVCG/DRSVSG* - Delice Unit Air Forced Top Ref.	2 / 5	3M1
DRSTRCG - Delice Unit Cold Deck Top Refrigeration	2 / 5	3M1
DRCHCG - Delice Unit Chocolats Réfrigération	13 / 15	3S
DRSSLCG - Delice Unit Salads Top Refrigeration	5 / 8	3H
DN – Delice Unit Dry	-	-
DNA – Delice Unit Dry Opened Under Worktop	-	-
DP – Delice Unit Dry for Bread	-	-
DTA – Delice Unit Dry Heated Deck	30 / 35	-
DBM - Delice Unit Bain Marie	30 / 70	-

*** Versions with remote air condensing unit**

Recommended products

- Pastry Products
- Bakery Products
- Chocolate
- Salads
- Snack
- Drinks
- Croissants
- Pizzas

Recycle

Whenever you decide that the appliance is no longer wanted, or you wish to replace it, you should proceed to its recycling in accordance with the standards in operation.

Before proceed to the recycling you should recover the gas and the oil of the refrigeration circuit by technical staff.

Do not forget, after dismantling the appliance; separate the various materials, which it comprises: plastic, aluminium, rubber, glass, metal, etc.

Emergency situations

In case of fire, use a chemical powder extinguisher aiming the jet at the base of the flames.

Most common problems

Problem	Possible cause	Résolution
The compressor doesn't start after 2 minutes?	The supply cable is disconnected. The breaker that feeds the plug is off. The equipment is damaged.	Connect the supply cable to a 230V~/50Hz or 115V~/60Hz electrical plug on the case that the equipment is prepared for those alimentation values. Put the breaker on. Contact the technical agent.
The compressor never stops?	The condenser is dirty. The fluid is missing. The digital control unit is not regulated or is damaged. The evaporator is blocked with ice.	Clean the condenser with a soft brush or a vacuum cleaner. Contact the technical agent. Contact the technical agent. Make a manual defrosting in equipment.
The equipment doesn't achieve the programmed temperature?	The condenser is dirty. The fluid is missing. Excess of products. The evaporator is blocked with ice.	Clean the condenser with a soft brush or a vacuum cleaner. Contact the technical agent. Remove some products. Make a manual defrosting in equipment.
The lighting doesn't work?	The lighting switch on the control panel is off. The starters or the bulbs are damaged. The electrical circuit is damaged.	Turn on the lighting switch on the control panel. Change the starters or the bulbs. Contact the technical agent.
It has noise increase?	The condenser is dirty. The evaporator is blocked with ice. The compressor is damaged.	Clean the condenser with a soft brush or a vacuum cleaner. Make a manual defrosting in equipment. Contact the technical agent.
It has spill of water?	The water tray is full. The evaporation resistance is damaged. The level sensor is damaged.	Empties the tray. Contact the technical agent. Contact the technical agent.

Inquérito de Satisfação
Enquête de Satisfaction
Satisfaction Inquiry

Responda por favor a cada questão preenchendo o círculo que melhor descreve aquilo que sente.
Répond, s'il vous plaît, a chaque question avec la description de se que vous pensez.
Please, answer, each question with your opinion.

Satisfação com o Produto JORDÃO
Satisfaction avec le Produit JORDÃO
Satisfaction with JORDÃO Product

Identificação do Cliente Final **Identification du Client** **Client Identification**
Morada: Adresse: Address:
Telefone / FAX: Téléphone / FAX: Telephone / FAX:

		Muito Bom Très Bon Very Good	Bom Bon Good	Fraco Pauvre Poor	Mau Très Pauvre Very Poor
a	Acabamento Finissage Finishing				
b	Decorações Décoration: Ornament:				
c	Vidros Glasses: Glass:				
d	Tampos: Tablettes de Service: Work Tops:				
e	Rodapé: Plinthe: Skirt Board:				
f	Laterais: Latéraux: Side area:				
g	Exposição: Vitrine: Cabinet:				
Identificação do Instalador : Identification du Installateur: ________________________________ Installation Identification:					
Data de Venda: Date de Vente: ____/____/_______ Selling Date:					
Data: Date: ____/____/_______ Date:					
Muito Obrigado Pela Sua Colaboração. **Merci, Par Votre Collaboration.** **Thank you, For Your Collaboration.**					

José Júlio Jordão, Lda
Parque Industrial de Guimarães

Apartado 178
4801-910 Guimarães
Portugal

MAN. 050/00